

Fast vergessene Pflanzenschätze...

Das **Benediktenkraut** ist eine distelähnliche, einjährige, krautige Pflanze, die bis zu 60 Zentimeter hoch wird. Typisch ist der bittere Geschmack der Pflanzenteile. Der heilige Benedikt soll das Kraut einst als Allheilmittel empfohlen haben. Das Kraut wird in Form von Tees, Bittermitteln oder Likören angewendet.



Die **Gundelrebe** oder auch Gundermann ist ein ausdauerndes, würziges Kraut mit lila Blüten. Alle oberirdischen Teile werden während der Blütezeit von April bis Juni geerntet, anschließend getrocknet und meist als Tee verwendet. Sie enthält ätherisches Öl, Flavonoide und Gerbstoffe. In der Volksheilkunde und bei Hildegard von Bingen wurde die Gundelrebe sehr geschätzt.



Erste Nachweise über kultivierte **Quitten** reichen 4000 Jahre zurück. Die zart fruchtig-säuerlich schmeckende Quittenfrucht enthält Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan, Fluor, organische Säuren sowie viel Pektin.



Quendel ist der „wilde Bruder“ des Thymians. Er wächst an steinigen, trockenen Plätzen, blüht im Sommer rosafarben und duftet herbwürzig. Er ist vielfältig und wird ähnlich wie Thymian verwendet. Quendel wird von Mai bis September gesammelt und enthält u. a. ätherische Öle und Bitterstoffe.



Bereits im Mittelalter schätzte man **Lindenblüten** für ihre wertvollen Inhaltsstoffe und ihren milden Geschmack. Sie enthalten Schleimstoffe, Flavonoide, ätherische Öle und Gerbstoffe. Das typisch längliche Deckblatt dient den kugelförmigen Früchten als Flugapparat zur Verbreitung.



Die Herstellung aller Salus Tees erfolgt im oberbayerischen Bruckmühl.



Weitere Informationen zu den Salus Tees finden Sie unter www.salus-tee.de

Stempel

Salus Haus GmbH & Co. KG • 83052 Bruckmühl

GAÖ/010074204/20116/10

Bauerngarten-Tee

Köstliche Tee-Kompositionen, die zum Träumen einladen



schenkt mit seinem
köstlichen Beeren-
aroma Momente des
Glücks

Mit Quittenfrüchten



ist der ideale Munter-
macher für den Morgen

Mit Gundelrebe



erfrischt nach getaner
Arbeit und passt auch
zu deftigem Essen

Mit Benediktenkraut



Bauerngärten sind kleine, bunte
Paradiese – randvoll mit Kräutern,
Gewürzen und Früchten. Sie sind die
älteste Form der Gartenkultur, bei
der das Nützliche mit dem Schönen
verbunden ist.

Neben zahlreichen bekannten
Pflanzen finden sich in den Bauern-
gärten oft auch **wunderbare, teils
vergessene „Schätze“** und mit ihnen
jahrhundertealtes Kräuterwissen,
das auch unsere traditionelle Volks-
heilkunde prägte.

Die **Bauerngarten-Tees** stellen typi-
sche, aber auch seltenere Pflanzen in
köstlichen Tee-Kompositionen vor.

ist ein Teegenuss
für den ganzen Tag

Mit Quendel



lädt zum entspannten
Genuss ein, um am
Ende des Tages zur
Ruhe zu kommen

Mit Lindenblüten

